



## Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi

Merlot charpenté firmato Avignonesi

### Beschreibung:

Avignonesi è una storica cantina di Montepulciano, nel cuore della Toscana. Da quando è stata rilevata nel 2009 dalla belga Virginie Saverys, la tenuta è gestita in modo biodinamico. Il Desiderio (che significa desiderio è stato affinato in barrique per diversi mesi e seduce con la sua perfetta maturazione e i suoi tannini vellutati. Siamo orgogliosi di offrirvi questo Merlot potente e voluttuoso tra le nuove aggiunte alla nostra gamma.

### Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Naso intensamente fruttato di prugne e ciliegie, con note di cioccolato, moka, sottobosco e olive nere. Al palato, un fruttato potente e complesso che si intensifica gradualmente e culmina in una miscela di aromi tostati ben integrati, noci e tabacco, tannini maturi; il finale molto lungo promette un grande potenziale. Aprire qualche ora prima della degustazione.

### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produzent:** Avignonesi

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 1054720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Desiderio

Merlot Toscana IGT  
Avignonesi

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                                                                                                                      |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19/20, James Suckling 93/100                                                                                                                          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Merlot                                                                                                                                                 |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2034                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006                                                                                                                   |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |